控」。

年尾過節是時候豪一下慰勞自己及 摯愛, 平日好像看到許多好食的餐 廳,但每到重要的日子就頭痛到底選 擇哪一間食好些,通常都以菜的系列 來分, 粤菜、川菜、日本菜、京滬 菜、西餐,不過如今的餐廳就算日式 也有不同做法例如鐵板燒都似西餐。 今次爲大家介紹兩間食高級料理的名 店, 一間是強調坐擁維港醉人景致的 峰景餐廳,不過是從太平山頂移師到 尖沙咀 The ONE 商場 20 樓;另一間 是在銅鑼灣開平道1號的「雪舟」, 他們的牛肉絕對可以滿足「牛肉

了看利苑 2 期落成,開平道 1 號有座匯聚了 高檔食肆的大廈開始更多人留意。「雪 舟」Teppanyaki Sessyu餐廳有鐵板燒及和式鍋, 「雪舟」名字特別,源於老闆喜歡日本古代畫家 雪舟(真名揚知客),雪舟又被稱為日本畫聖。 2012年的12月,日本懷石料理的御廚齊藤昌 吉先生, 帶着對畫聖雪舟大師的敬仰在香港開了 一家以他名字命名的餐廳「雪舟」,所以餐廳四 周鑲掛着以雪舟大師名畫雕刻的大理石,讓貴賓 在享受美食之時感覺置身於大自然的山水之中, 成為香港第一間鐵板燒懷石料理餐廳

採、攝 寧寧





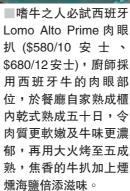






油,半溶牛油伴隨濃厚肉

香,讓人回味無窮。





「雪舟」飛驒牛

最近熱賣日本飛驒 (音陀) 牛,「雪舟」是全港6間餐廳 可以直接從日本進口飛驒牛的 餐廳中的首間,因為飛驒牛為 飛驒山上養的牛,產量不多, 能成首間取得最高級飛驒牛肩 胛肉、西冷、牛柳的食材的餐 廳,老闆肯定有江湖地位。

吃鐵板燒從來都是一種享 受,美味的食物加上食物都係 即場燒製的,師傅的手藝,滿 足了味蕾,也滿足了眼球,實 在是一件很有趣的事!不過師 傅卻不認為是享受,直言感覺 在客人面前表演一樣,會有壓 力,最怕遇上沉默寡言之人, 氣氛沉重更難搞,客人有説有 笑他們最快樂。

當日就看到師傅表演,鐵板煎飛驒牛、鮮 鮑魚、鵝肝、茶蒸碗 (師傅在鐵板燒上邊放冰 用水蒸汽蒸蛋,特別溜)。被認為來「雪舟」 必食的鐵板燒飯焦蒜蓉炒飯是意外驚喜,師傅 展示其手藝的炒飯,除了正常炒飯還用鑊鏟將 飯壓扁,再製成飯焦,特別香口,是外面餐廳 較少見到的美食。經理説店內所用之白米均為 最好的新潟米。

主角飛驒牛更是用心,粉紅色的牛肉,雪 花平均,可以用可愛來形容,師傅教落美國高 級牛柳要5成熟,飛驒牛最好七成熟,因將油 逼出來特別香,又不會韌。當日實踐證明沒 肝供品嚐。













錯,鐵板燒後牛肉很優質,有肉味,一放入口 滿口香兼超juicy,一致讚美味。難怪咁愛 捧。當然除了日本飛驒牛 也有北海道活鱈場 蟹、活日本鮑、其他國家的牛和海鮮選擇。

鐵板煎鵝肝

目前他們午市有套餐:雪舟鉄板燒午餐 (\$318+10%)包含沙律+小菜、茶蒸碗、帶子+ 大蝦/美國高級牛柳/美國西冷薄燒/日本黑豚 扒/法國產地鷄/銀鱈魚(其中一款)、蒜蓉 炒飯、味噌湯、 自家製甜品焦糖雪葩, (面 層是味道濃郁的焦糖冰條,底下是薄薄的一層 焦糖布丁好食)咖啡/茶一個套餐有齊以上的 食物,如果選擇商務餐有飛驒牛、鮮鮑魚、鵝

峰景6國牛6種烹調法

而 Cafe Deco Group 旗下 「世界牛扒及美酒限定餐 牛扒及美酒限定餐單,將5 款分別來自西班牙、英國、 和澳洲的白牛肉用不同的烹 受。

調手法,將6種味覺享受帶 品牌峰景餐廳最近推出創新 到餐桌上。廚師團隊大膽破 格地將港式避風塘煮法融入 單一,今次行政總廚 Zero 菜式中,用石鍋盛載的炸蒜 Yu特別搜羅來自6個不同國 及辣椒為味蕾創造香辣新鮮 家的頂級牛肉,並融入富當 感。避風塘風味英國林肯紅 地特色的烹調手法,即日至 牛連骨牛柳幾新鮮,味道絕 12月30日期間每晚6時後(12 不差。最得人心始於是吉列 月24及25日除外)呈獻世界 日本佐賀A4和牛,牛油香味 豐腴,上脆漿後吉列炸至三 成熟,外表金黃香脆,切開 美國、意大利、日本的牛肉 中間卻是軟嫩多汁的頂級享

來自意太利的的小牛膝先烤香表面,再加入紅酒及雜 菜,以攝民52度慢煮48小時,令小牛肉軟腍入味。拆肉 後配上番紅花意大利飯。與牛骨髓同食。(\$328)





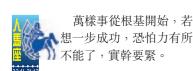
■ 美國 SRF 和 牛 西 冷 (\$380/10安士)



魔術師牌令你長袖善 舞,對工作絕對是事半功



高塔為你帶來的機會, 有危亦有機,一切考你的 眼光了。





皇后牌令你財運不錯 既搵錢又大使,豪氣非



當皇帝牌出現,工作會 有新轉機,如能好好把 握,成功自然在望。



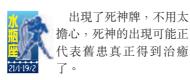
多加留意有人正在暗戀 你呢,單身人士要留意



月亮牌代表情緒上的不 安,將有要事令你心情十 五十六。



抽到隱士牌,學習能力 🔼 特別強勁,同時不滿現 狀,因此進修連連。



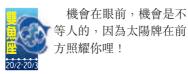


節制牌帶給你反思,有 時回想前事也可以進步。

文:BENNY WONG



命運之輪指生活上出現 不可抵抗的改變,準備迎 接新的一天吧!





禪悟居士,正職與玄學、術數無關,信 友 | 父親耳濡目染下接觸面相、紫微斗 佛法之恩師,除學習佛學之外,恩師亦傳

他文王卦及陽宅風水至今35個年頭。2013年通過禪定,悟得 前所未有的契悟,終明白了五行與際遇實相之間的關聯性,像 石破天驚一樣,整合了一套獨一無二、與宇宙本體相應的禪悟 姓名學,依此因緣,祈以公開部分千古未傳姓名學之奧秘,望 有緣人得到裨益!

facebook: 禪悟—千古未傳姓名推命學

姓名札記之:問事傳奇

背景,從事醫療相關之研究探索,並投資研究失智症的療 法。首先,她向我表示她發現我們腦部的一些疾病是與肝臟 有關聯性的,我的理論是在五行當中木代表肝,而木分甲木 和乙木,巧合的是甲亦代表頭部。

接着她説最近遇見一位有很多罕見病集於一身之病童,時 常抽筋,還把舌頭咬斷了。驟聽之下,簡直就是人間悲劇, 她説經她的幫忙,現在已有好轉,阿彌陀佛。

隨後她展示了兩張相片給我看,那小病童仍然插滿喉管, 病情仍是很嚴重,她問我可有方法幫他?例如改名。

我回答不是不想幫忙,但如果身體基建破壞得太嚴重的 話,例如,斷了腳,哪有方法幫他長回?

由於從相片驟看下年紀很小,相信不是後天的問題,改姓 名未必奏效,我即時回答:「應該是先天的問題,他的出生 年干是「丁」,而附近有壬癸水打絕!」我問她知否那位男 童之出生日期?原來只得兩歲,2017年2月5日出生……即 幫我翻查萬年曆,一看之下,在場其他人嘖嘖稱奇,果然是 丁酉年,壬寅月癸亥日。

日 月 丁 1-8歲 年干為根中之根 癸 亥 寅 酉 壬甲 甲丙戊 辛

當時我非常肯定地説其年干是「丁」,事後我的徒弟問 我,為什麼是丁而不是其他天干的時候,我即時語塞,當我 細心回想我整個思考邏輯,我竟發現我聽罷所有此病童的故 事,根據學理,我只能説肯定這個年干,一定是被其他五行 打絕,但可以是金尅木,火尅金……

這回連我也説不出原由,除護法幫忙外,真想不到原因, 因當時不是wild guess 亂猜,總之,我是非常肯定地說出此 答案。

現在,若要我想盡辦法猜這個年干,可以想到的方向是, 因為他時有抽筋的現象,前文亦有提及過此理論。

現簡述之:我們凡夫的身驅是由五大假合而成,出家的 人,又稱遁入空門,五大皆空,所指的是我們肉身是由地水 火風空假合而成。地所指的就是我們的骨骼、驅體,肌肉 等;水就是一切的液體包括血液,胰島素、膽汁等…火就是 體溫,熱能等,風當然就是呼吸,而空就是空間的概念。

由於「丁」火雖有優雅的特質,但其脆弱亦是它另一大特 性,有不堪一擊的概念。所以火生土,火可用來生扶,支持 理順肌肉的運作,同時五行也有「棒打出頭人」的概念,一 旦「丁」一出現,就意味着易被滅的效果,所以肌肉無 「丁」支援就會有抽筋的現象。

當然,若「丁」作為運,遇水也非常不穩,易不堪一擊。 所以亦相應此病童的姓名甲大火塞,身體易失去功能了!

另一案例,亦是與小朋友有關。最近新聞報道了一名患上 罕有心臟病的小朋友,由於主動脈狹窄,加上最近確診四期 神經母腫瘤急需200萬進行免疫治療法。

張壬 可 戊

仁 辛(管道)

雖然其父張俊傑(壬庚丁)2000年畢業於中大醫科,但 上天好像喜歡捉弄人,他的第一個兒子患了自閉症,而第二 個兒子也遭逢惡疾纏身,從五行角度也能看到此劫。可仁18 個月大,估計丁酉年出生,「丁」1-8歲也是代表心臟及 眼,我相信月柱可能有癸或壬,所以有心臟問題,加上姓名 厚土戊埋辛金(管道),與管道是狹窄相應,加上今年不利 於壬 (我) ,作為父母,焦急之情,人之常情。

鮑魚公主示範煮即食鮑魚

「阿一鮑魚」中外馳 名,更是國家政要官商 名人的宴客美食,「一 哥」有心願希望把鮑魚 美食更普及化,讓即食 鮑魚「煮」入平常百姓 家,故唯一授權愛徒 「鮑魚公主」Lisa Lau (劉哲宇) 將品牌推出 即食鮑魚及其他包裝食 品等系列,打開即食鮑 魚市場。Lisa更邀請形 象親民的黎燕珊 (珊 姐) 擔任「宣傳大 使」,並即席煮罐頭即



■(左起)黎燕珊與「一哥」楊 貫一大讚愛徒鮑魚公主Lisa Lau 廚藝得其眞傳

食鮑魚給師傅及珊姐品 嚐,「一哥」更畀Like大讚愛徒手勢得其真傳。

Lisa穿起廚師袍親自用即開的罐頭即食鮑魚煮豆苗給師 傅與珊姐享用,不用加任何調味,花數分鐘已完成,大家 都讚不絕口,「一哥」更透露13年前親封Lisa成為「鮑魚 公主」,他說:「因為Lisa很勤力,做事認真,事事親力 親為,很有我以前的影子,她醒目又對廚藝有熱誠,所以 『鮑魚公主』這個名最適合她」。Lisa感謝師傅一直鼓勵 其開拓事業,除了唯一授權推出即食鮑魚,更把回饋社會 的善心亦傳承予她,所以她一直支持香港的慈善社企。

而且,Lisa十分欣賞珊姐自強不息靠自己,在工作及家 庭方面打拚,故邀請形象親民入屋的珊姐成為「宣傳大 使」,擅長入廚的Lisa笑言想傳授入廚功力給珊姐,大家 未來可以拍住一齊做飲食節目。同時,珊姐更會為「阿一 鮑魚」在工展會中擔任一日店長,將於12月15日(星期 六)工展會開幕當天到攤位做店長,相信會成為工展會焦 點攤位。